



今回は、宇賀荘交流センター主催の料理コンテストでグランプリを受賞した一品を紹介します。

寒天菓子

※材料全体で

774Kcal

塩分
0.3g

上品な味わいと、見た目の美しさが特徴の一品です。

料理考案者の宮本薫さん



(材料)

▼羊羹

柿 1個
抹茶 小さじ2
酒 大さじ2

粉寒天 小さじ2.5
砂糖 120g
牛乳 300cc
水 300cc

(作り方)

- ①柿は5ミリ角に切り、抹茶は酒で溶いておく。
- ②水200cc、粉寒天小さじ1.5を火にかけ、沸騰後2分して砂糖80gを加える。3分煮つめ、牛乳200ccを注ぎ火を止める。流し缶に入れ固まりだしたら柿を入れる。
- ③粉寒天液小さじ1と水100ccを火にかけ、沸騰後砂糖40gを加え溶いたら牛乳100ccを混ぜ火を止めて抹茶を混ぜる。柿入り寒天が固まったら、抹茶寒天液を流し入れ、冷蔵庫で固める。

ポイント ②と③は分離しやすいです。羊羹を固めるときは、ラップを液面に貼っておく。抹茶寒天液を流し入れる直前に、ラップを取って液面にフォーク等で傷を付けて寒天液が羊羹の表面に食い込むようにします。



▲孔雀不老富貴Ⅱ (1953年)

江戸時代から商港として栄えた安来。その経済力を背景に芸術・文化に関心を持つ人が数多く現れました。荒物屋小笹家に生まれた小笹雪外(1860～1918年)もその一人です。雪外は39歳の時に牛乳屋を開きました。仕事は家族に任せ、もっぱら絵や陶芸にいそしんでいました。雪外は、自分のもとにやってきた若者の中から、木村栖雲と河井寛次郎の天分を見抜き、旦那衆と呼ばれる有力者に二人への援助を進言します。二人はふるさとの人々の期待に応え、素晴らしい作品を数多



花と鳥が観る人の心をうちます

安来出身の日本画家木村栖雲(1885～1967年)の生涯をたどる展覧会を好評開催中です。

安来市加納美術館だより 電話3610880

く遺します。寛次郎は陶芸において唯一無二の世界を築き、栖雲も日本画において他の追随を許さない花鳥図の表現を体得しました。展示では、山水画と呼ばれる風景画や華やかな花や鳥の絵を通して画道一筋に生きた栖雲の生涯を辿っています。展覧会を通して、安来の文化がもつ底力を感じ取っていただけたら幸いです。

【期間中のイベント】

▼楽しく美しい方言の世界…
2月11日(日) 13時30分～15時
出演は出雲ベ弁子さんほか。入場無料。予約不要。

▼講演会「加納莞菴 今広がるその思想」…
2月25日(日) 13時30分～15時

講師は加納佳世子(当館名誉館長)。入場無料。予約不要。

毎週火曜日は休館。《開館時間》9時～16時30分(入館は16時まで)。《観覧料》一般1000円、学生500円、中学生以下無料

